



NOA: a Napoli, gusti dal Mondo



Nuove emozioni degustative dai cinque continenti nel primo worldwide tasting restaurant della città. Proposte internazionali della tradizione enogastronomica di tutti i Paesi del Pianeta

Napoli. Nella centralissima via Filangieri, apre i battenti "NOA", nuovo ristorante concepito sulla libertà di osare, alla ricerca di nuove dimensioni sensoriali di gusto.

Ideale la collocazione: nel cuore di una zona particolarmente sensibile ai mutamenti e da sempre sede di location e negozi raffinati ed esclusivi.

NOA si presenta quale polo aggregante per gli appassionati di food dal Mondo. In pratica, è il primo "worldwide tasting" restaurant di eccellenza in città. Offre una godibile panoramica dei gusti caratteristici di tante Nazioni, con i

loro sapori e tradizioni, interpretati in chiave nuova, prevalentemente fusion, destinata alla clientela napoletana e campana. Nuove emozioni degustative, ciascuna con le proprie originali caratteristiche; i migliori piatti e vini provenienti dai cinque continenti, ciascuno con i suoi tesori di gusto.

Sapori dal Cile, dal Perù e dal Messico, dal Giappone e dalla Cina, dalla vicina Francia con il resto d'Europa, dal Marocco, dal Brasile e ancora da tantissimi altri Paesi.

Una valida alternativa consigliata soprattutto a chi non ne può più dei soliti piatti, per quanto buoni e genuini, e cerca nuove emozioni.

Una cucina senza frontiere, un nuovo concept di ristorazione che punta sull'immaginazione e la sperimentazione di piatti dagli abbinamenti inediti e dai gusti assolutamente nuovi per le nostre abitudini gastronomiche.

Firma questa originale iniziativa, un gruppo di imprenditori napoletani, inseriti nella ristorazione d'eccellenza. Sono guidati Stefano Vitucci, alla ricerca di inedite emozioni, che attraverso un approfondito lavoro di ricerca, si è affidato per raggiungere l'obiettivo principale, all'esperienza nazionale e internazionale di figure efficienti e preparate specificamente, come il general manager Giuseppe Gendolavigna, l'executive chef ucraino Alex Pochynok, colonna del Made in Japan partenopeo: nel ricco menù, invitanti proposte crude e cotte, risultanti da contaminazioni, odori, sapori e colori, elaborati all'insegna della lunga esperienza internazionale e cucina fusion del versatile e creativo executive chef Alex Pochynok.

Ancora, la sommelier Flora Manzo, forte di anni di specifica esperienza nel settore, con un passato recente a Londra: il meglio dell'enologia mondiale attraverso vini reputati di eccellenza, provenienti pure da varie nazioni. Spiccano, fra i

tanti, quelli californiani, marocchini, francesi e cileni, poco conosciuti dalla gran parte degli italiani, intenditori a parte, ma ampiamente apprezzati sul Pianeta. Attento lavoro in cui ricerca e selezione sono le fondamenta della Wine list, studiata per soddisfare le richieste e rispettare i gusti dei clienti e abbinarsi ad hoc ai piatti della cucina fusion presenti nel menu.

La carta dei cocktail, è stata creata dal barman Luca Spano, sempre con ampia visione internazionale e impronta fusion.

Una linea di cucina dalla personalità spiccata, senza legami con la tradizione, che punta sull'originalità e sui sapori "altri", ovvero le proposte di gusto più nuove per la nostra cultura.

I locali di via Filangieri sono stati curati dall'architetto Francesca Faraone che ha realizzato un "salotto nel salotto di Napoli", raffinato, dall'atmosfera soft, in cui il verde della natura ha un ruolo predominante.

È un rooftop esclusivo , nel quale è possibile cenare all'aperto in un accogliente e tranquillo giardino.

Il termine Noa in giapponese significa quiete, "star bene", mentre in considerata polinesiano indica ciò che in una cultura è libero da vincoli, permesso, lecito, cioè lontano e contrapposto a tabù e divieti, di fare, desiderare... e mangiare.

Teresa Lucianelli